

Eliana Laís Lange<sup>1</sup>, Alessandro de O. Rios<sup>2</sup>

Universidade Federal do Rio Grande do Sul

PET – Engenharia de Alimentos

<sup>1</sup>Bolsista do programa de educação tutorial – PET - [peteali-icta@ufrgs.br](mailto:peteali-icta@ufrgs.br)

<sup>2</sup>Prof.º Dr.º. em Ciências dos Alimentos – [alessandro.rios@ufrgs.br](mailto:alessandro.rios@ufrgs.br)

## INTRODUÇÃO:

Segmento lácteo



Importância econômica e nutricional

Leite como matéria-prima

Diversos derivados

Queijo mussarela



• Processamento = impactos sobre o meio ambiente

• USO: Avaliação do Ciclo de Vida (ACV)

Ferramenta para atingir sustentabilidade.

## OBJETIVO:

Implementação da Avaliação do Ciclo de Vida (ACV) em uma indústria de laticínios, na linha de produção de queijo tipo mussarela, para determinar o impacto ambiental gerado durante o processamento.

## MATERIAL E MÉTODOS:

- Coleta de dados
- Visitas técnicas para identificação das etapas
- Elaboração de fluxograma
- Cálculo da energia gasta
- Cálculo do impacto total
- Cálculo dos resultados.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Coleta de dados

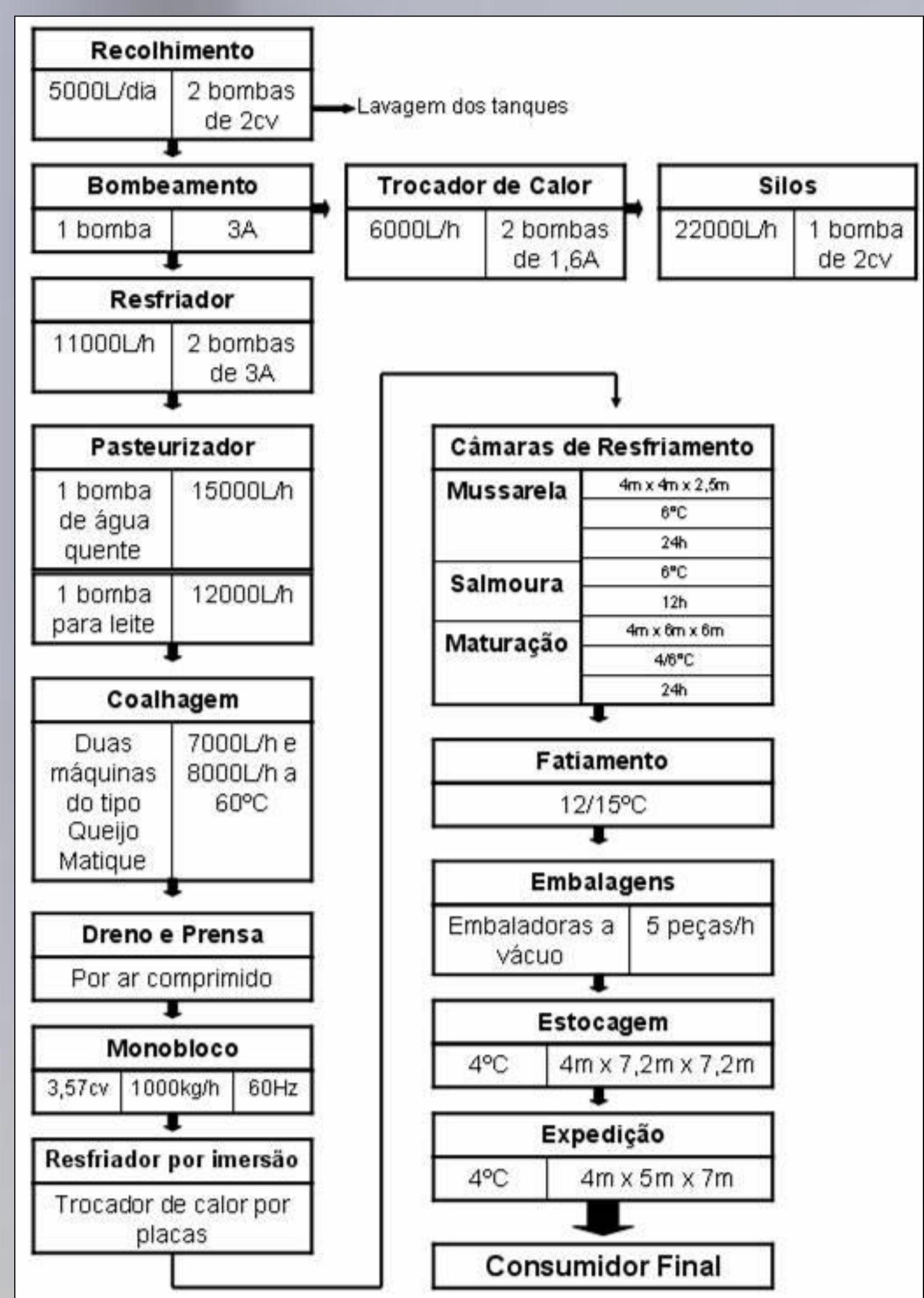
Identificação das etapas

Elaboração de Fluxograma

Cálculo da energia gasta

Cálculo do impacto total

Resultados



## CONCLUSÃO:

- Próxima etapa: cálculo dos gastos energéticos através das potências consumidas e das temperaturas empregadas no processo, desde o recebimento do leite até o consumidor.
- Através dos dados apresentados no fluxograma foram definidos os pontos nos quais deve ser reduzido o gasto energético para que a produção de queijo mussarela não se veja associada à poluição do meio ambiente, nem ao esgotamento das reservas de recursos naturais não renováveis, mas que seja sustentável.